

# Renke auf selbst gebackenem Brot

## Zutaten für das Brot:

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 500 g Roggenmehl
- 700 ml Wasser
- 75 g Sauerteig (Bio)
- 1 Würfel Hefe (Bio)
- 12 g Salz
- Kümmel
- Fenchelsamen
- Koriandersamen

Die beiden Mehlsorten mischen, die Hefe ins Mehl bröckeln. Den Sauerteig und das Wasser hinzufügen und den Teig 10 Minuten lang kneten. Das Salz und die Brotgewürze (je nach Geschmack) dazugeben und nochmals 5 Minuten kneten. Den Teig nun abgedeckt gehenlassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Das dauert circa 1 Stunde.

Aus dem Teig einen Brotlaib formen und nochmal kurz gehenlassen. Währenddessen den Backofen mit dem Backblech auf 250 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Brotlaib auf dem heißen Backblech 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 220 Grad reduzieren und 45 Minuten weiterbacken. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfest (auf die Unterseite klopfen) hohl klingt.

## Anrichten:

- 4 Stück geräucherte Renke
- Butter
- Schnittlauch-Röllchen

Das Brot in Scheiben schneiden und mit Butter bestreichen. Darauf die geräucherte Renke legen und mit Schnittlauch-Röllchen bestreuen.

Die Renke ist ein Forellenfisch. Alternativ kann nach Geschmack auch anderer Räucherfisch gereicht werden.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 07.03.2022

Koch/Köchin: Franziska Eigner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

# Zweierlei Burger von der Ziege

## Zutaten für die &#034;zupfte Goaß&#034; (gezupfte Ziege) (für 4 Personen):

- 1 Ziegenkeule
- 400 ml Rotwein
- Olivenöl
- 2 Karotten
- 0.25 Knolle Sellerie
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Oregano
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 gehäufter EL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Petersilie

Die Ziegenkeule in einen Gefrierbeutel geben. Die Kräuter waschen, grob hacken und zu der Keule geben. Den Knoblauch, die Chilischote, den Zucker und die Gewürze hinzufügen. Etwas Olivenöl mit in den Beutel geben. Den Beutel verschließen und das Fleisch am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Das Gemüse schälen und klein schneiden. Die Petersilie waschen und abzupfen. Alles in einen Bräter mit Deckel geben. Die Keule und die Marinade aus dem Beutel ebenfalls in den Bräter geben. Mit Rotwein auffüllen, bis die Keule bedeckt ist. Zugedeckt bei 140 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 4 Stunden in den Backofen geben, bis sich das Fleisch schön von den Knochen löst. Nun die Keule mit zwei Gabeln zerrupfen. Den Sud durch ein Sieb geben, in einem Topf auffangen und kurz aufkochen. Das gezupfte Fleisch in den Sud geben. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

## Zutaten für das Mango-Ananas-Chutney:

- 1 Mango
- 0.5 Ananas
- 100 ml Weißwein
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1 kleine Chilischote
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Limette
- Cayenne-Pfeffer

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf in dem Öl glasig andünsten. Die Orange und die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale der Orange abreiben und beiseitestellen. Die Orange anschließend halbieren und auspressen. Die Schale der Limette abreiben.

Die Chilischote und den Knoblauch in feine Würfel oder Streifen schneiden und zusammen mit dem Zucker in den Topf dazugeben. Die Mango und die Ananas schälen und in kleine Stückchen schneiden. Ebenfalls in den Topf geben und mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Circa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Obst schön weich ist. Dann den Abrieb der

Orange und der Limette hinzufügen und das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Schärfe mit etwas Cayenne-Pfeffer abschmecken.

#### Zutaten für den Burger:

- 4 Burger-Brötchen
- 1 Ziegen-Ricotta-Mozzarella
- gezupftes Ziegenfleisch
- Öl
- 1 Becher Tsatsiki
- 0.5 Salatgurke
- 1 Tomate
- 4 Salatblätter
- Mango-Ananas-Chutney
- Weißkohl
- Rotkohl
- 8 EL Fleur de Sel
- Basilikumblätter
- Oreganoblättchen
- Thymianblättchen
- frischer Rosmarin

Die Burger-Brötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig anrösten.

Die frischen Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken, mit dem Fleur de Sel vermischen und in eine flache Schüssel geben. Den Ziegen-Ricotta-Mozzarella in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Öl auf beiden Seiten schön knusprig anbraten. Anschließend den noch heißen Käse in der Kräuter-Salz-Mischung wälzen.

Den Weißkohl und den Rotkohl fein hobeln. Die Gurke und die Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Nun werden die Burger zusammengesetzt. Auf die untere Hälfte des Burger-Brötchens einen Klecks Tsatsiki geben.

Für die vegetarische Variante ein Salatblatt auflegen, darauf nach Belieben Gurke und Tomate. Auf das Gemüse den angebratenen Käse legen, darauf einen Klecks Mango-Ananas-Chutney und etwas fein gehobeltes Blaukraut.

Für die Variante mit Fleisch auf den Tsatsiki etwas fein gehobelten Weißkohl geben. Darauf Gurken- und Tomatenscheiben legen. Nun folgt etwas gezupftes Ziegenfleisch und ein Klecks Mango-Ananas-Chutney. Zum Abschluss noch etwas fein gehobeltes Blaukraut daraufgeben und mit der Oberhälfte des Brötchens bedecken.

Es geht natürlich auch beides. Wer mag, belegt seinen Burger mit gegrilltem Käse und Ziegenfleisch.

#### Zutaten für den Gurkensalat:

- 1 Salatgurke
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Bund Dill
- Salz
- Pfeffer

Die Gurke waschen, abtrocknen und hobeln. Den Dill waschen, abtupfen und die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Beides mit der Sahne in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und am besten ein paar Stunden

durchziehen lassen.

Den Gurkensalat zum Burger reichen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 07.03.2022

Koch/Köchin: Franziska Eigner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)

# Kaiserschmarrn mit Ziegenmilcheis auf Roter Grütze

## Zutaten für den Kaiserschmarrn (für 4 Personen):

- 8 Eier
- 250 g Mehl
- 6 EL Butter
- 60 g Rosinen
- 4 EL Zucker
- 250 ml Milch
- 0.5 TL Salz

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker, der Milch, dem Mehl und dem Salz mit einem Schneebesen glattrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und den Schnee vorsichtig unter den Teig heben. Die Rosinen heiß überbrühen, abtropfen lassen und in den Teig schütten – nicht einrühren! Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Wer Rosinen nicht mag, lässt sie einfach weg.

Eine Pfanne erhitzen, die Hälfte der Butter darin zerlassen, aber nicht bräunen. Die Hälfte des Teiges hineingießen und bei mittlerer Hitze 2 Minuten backen. Dann den Schmarrn umdrehen und mit zwei Gabeln in kleine unregelmäßige Stücke reißen und nochmals ½ Minute anrösten.

Den restlichen Teig ebenso backen.

## Zutaten für das Ziegenmilcheis:

- 900 ml Ziegenmilch
- 200 g Zucker
- 100 g Sahne
- 5 Eigelb
- 3 g Eispulver
- 1 g Salz
- 1 Vanille-Schote

Die Milch mit der Sahne zum Kochen bringen. Die Vanille-Schote längs aufschlitzen und in der Milch mitkochen.

Den Zucker mit dem Eispulver trocken vermischen und mit dem Eigelb leicht schaumig rühren.

Die köchelnde Milch in einem dünnen Strahl in die Eigelbmasse rühren und auf circa 85 Grad erhitzen. Dann die Masse schnell auf 4 bis 7 Grad abkühlen lassen. Das gelingt am besten unter ständigem Rühren in einem eiskalten Wasserbad. Anschließend in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten durchrühren. Nach circa 4 Stunden ist das Eis servierfähig.

## Anrichten:

- 3 EL Puderzucker
- 500 g Rote Grütze

Den Kaiserschmarrn auf vorgeheizten Tellern anrichten und mit dem Puderzucker bestäuben. Die Rote Grütze in kleine Schälchen geben und darauf Nocken vom Ziegenmilcheis setzen. Zusammen mit dem Schmarrn servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 07.03.2022

Koch/Köchin: Franziska Eigner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)